

Coca de chocolate sin gluten

Francesc Altarriba. Bonblat / Gluten 0 %.

Ésta es una coca tierna y jugosa, de excelente sabor, apta para intolerantes al gluten y también para quienes no lo son. Disfrutar de un buen pan sin gluten ya es posible, y también lo es de algunos caprichos como esta coca rellena de crema de chocolate.

INGREDIENTES

Agua	2.000 g
Harina de arroz	4.700 g
Harina de maíz tostado	200 g
Sal	10 g
Anís dulce	250 g
Levadura	200 g
Aceite de oliva virgen	500 g
Azúcar molido	400 g
Xantana	100 g
Crema de chocolate (para el relleno)	2.500 g

PROCESO

- Amasado:** Mezclar los ingredientes líquidos y, a continuación, añadir los sólidos poco a poco para conseguir una mezcla homogénea. Se obtendrá una masa ligeramente pegajosa.
- Reposo:** Dejar reposar sobre la mesa a temperatura ambiente durante 2 horas.
- División y pesado:** Cortar piezas de 150 g aproximadamente.
- Formado:** Dividir la masa en 2 partes. Con ayuda de un rodillo, estirar las dos masas (también puede realizarse de forma manual, con los dedos untados en aceite). Escudillar la crema de chocolate con una manga sobre una de las dos porciones de masa. A continuación, cubrir con la otra parte de masa. Con los dedos, marcar la pieza para que resulte cerrada por los bordes y dejar fermentar durante algo más de 1 hora (en fermentadora, a ser posible).
- Cocción:** Antes de hornear, espolvorear un poco de azúcar grano sobre la pieza. Hornear a temperaturas de cocción normales y, una vez adquiera un color tostado, retirar del horno. Rociar con anís. Una vez fría, puede coronarse con unos hilos de cobertura de chocolate negro.
-

